

飛鳥 黒豚水餃子

焼くより簡単!

水餃子って、

ラクちゃん! 美味しい!

餃子と言えば、薄皮の焼き餃子。そんな日本の食卓で、いまひとつ市民権を得られずにいる水餃子。実は、焼き餃子よりずっと「使える」万能選手なのです。なんととっても、お鍋にポーンの手軽さと、万人ウケする美味しさが魅力です!

国産黒豚肉で旨みたっぷりに仕上げました。化学調味料には頼りません。



▲飛鳥食品 趙紅工場長



飛鳥食品(東京)

飛鳥 黒豚水餃子 250g(15個入)

皮(国産小麦粉、なたね油、食塩)、野菜[キャベツ(国産)、ねぎ(国産)、しょうが]、豚肉(国産)、えび、なたね油、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま油、ポークエキス、清酒。(賞)120日間。

麦工豆米 凍

肉厚の皮で 鍋 破れにくい



焼くより簡単でヘルシー ゆで餃子



好きな野菜と合わせて煮るだけ スープ餃子



飛鳥の水餃子は皮も餡も国産

皮

国産小麦粉を使った自社製造の皮は、本場直伝レシピによるもっちり肉厚。つるみがあって、スープで食べると抜群に美味しい!



餡

国産黒豚を自社でミンチにし、赤身と脂を美味しいバランスで配合。エビ、国産キャベツ、長ねぎ、しょうがが入り。化学調味料は使いません。